



Molino Braga

rev.03 pagina 1 di 2

Origine materia prima: UE/NON UE

PROGRESS CORN

CODICE INTERNO: SL-PRCO-SAC-15

STD SL 33

LOTTO:

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

CONFEZIONE: Sacco in carta da 15 kg

DATI GENERALI

Semilavorato per prodotti da forno

Prodotto ad uso professionale

INGREDIENTI: Farina integrale di **grano** tenero, farina di **grano** tenero tipo "0", glutine vitale di **frumento**, semi di lino, semi di girasole, fiocchi di **soia**, farina di **segale**, granella di **soia**, mais soffiato, estratto di malto d'**orzo**, farina di **orzo** maltato, sale, pasta acida di **segale** essiccata, destrosio, farina di **grano** tenero matato, agente di trattamento della farina: E300, enzimi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO: sfarinato

ODORE: neutro

COLORE: marrone chiaro con puntature giallo chiaro e scure

PROPRIETA' MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	UNITA' MISURA	VALORE	TOLLERANZA
C.B.T.	Ufc/g	$<5 \times 10^5$	Max
MUFFE/LIEVITI	Ufc/g	$<10^4$	Max
SALMONELLA	Ufc/25g	Assente	
S.AUREUS	ufc/g	<50	Max
COLIFORMI TOTALI	ufc/g	250	Max
ENTEROBATTERIACEE	ufc/g	$<10^4$	Max

PROPRIETA' CHIMICHE-FISICHE

PARAMETRO	UNITA' MISURA	VALORE	TOLLERANZA
FRAMMENTI DI INSETTI	n/g	25/50	Max
METALLI PESANTI		entro i limiti previsti dal Reg. UE 915/2023 e s.m.i.	
AFLATOSSINE TOTALI E MICOTOSSINE		Conforme al Reg. CE 1881/2006 e s.m.i.	
RESIDUI DI PESTICIDI		Conforme al Reg. CE 396/2005, 149/2008 e s.m.i.	

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GR DI PRODOTTO

PARAMETRO	UNITA' MISURA	VALORE
ENERGIA	kJ/kcal	1574/373
GRASSI	g	6,9
Di Cui Ac. Grassi Saturi	g	0,7

CARBOIDRATI	g	54
Di Cui Zuccheri	g	3,2
FIBRE	g	9,7
PROTEINE	g	19
SALE	g	1,9



Stoccaggio in ambiente areato ed asciutto ad una Temperatura non superiore ai 25°C, lontano da fonti di luce e calore. La merce viaggia su automezzi idonei al trasporto e conformi alle normative vigenti.

SHELF LIFE: 9 mesi

MODALITÀ D'USO:

Progresscorn 10 Kg, acqua 5,900 Lt, lievito 0,300 kg

Impastare con spirale per 5'+7', temperatura finale impasto 26°C. Far riposare per 30', pesare pezzi da 300 gr, arrotondarli e far riposare per altri 30'. Formare le pagnotte o i filoni e far lievitare 60' in cellaa 30°C. incidere la superrficie con tagli longitudinali o a croce. Infornare con vaporee cuocere a 210°C per 35' circa aprendo il tiraggio a 2/3 della cottura.

ALLERGENI: contiene **GLUTINE, SOIA, SESAMO**. può contenere **LATTE, SENAPE, FRUTTA A GUSCIO, LUPINO**.

Nella farina di grano tenero sono assenti organismi Geneticamente Modificati secondo i Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003

Redatto dal Responsabile di Laboratorio

Emesso il 13/01/24

MOLINO BRAGA SRL UNIPERSONALE -

Via Ponte Rosso, 34/11 -

25020 Dello (BS)

TEL 030 9770782 - FAX 0309772240

E-MAIL farine@molinobraga.it

SITO www.molinobraga.eu